

CHAMPAGNE EXTRA BRUT CLAREVALLIS 2017



Champagne Drappier

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 49,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
HIMBEERE
GRAPEFRUIT
APRIKOSE
ROTER APFEL
HASELNUSS
BRAUNER NOUGAT
MARZIPAN
BRIOCHE



Stil

intensiv & feingliedrig
Chardonnay (10%)
Meunier (10%)

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (75%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot Bianco
(5%)

Jahrgänge

2017

Reserveweine

kein Reservewein

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2022

Typ

Jahrgangschampagner,
Ohne Jahrgang, zum
Aperitif, für
Fortgeschrittene,
Einzellage

Alkohol

12,00 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Champagne Drappier in Urville im Bereich Côte des Bar produziert seit 1951 eigene Champagner und ist damit ein noch sehr junges Haus, das es in der kurzen Zeit zu beachtlicher Größe gebracht hat (knapp 2 Mio. Flaschen pro Jahr). Der Betrieb wird von den Familienmitgliedern der zweiten Generation geführt und besitzt über 60 Hektar eigene Weinberge, weitere 50 sind gepachtet und werden selbst bewirtschaftet und von nochmals 50 Hektar werden die Trauben hinzugekauft. Damit hat die Familie Drappier die volle Kontrolle über zwei Drittel der Trauben, was für ein Haus ein enorm hoher Wert ist und einen sehr großen Vorteil darstellt. Denn damit kann man die Qualität der Trauben für den Großteil der Produktion vollständig kontrollieren und die Trauben erzeugen, mit denen man arbeiten möchte.

Warum wir die Champagner von Drappier im Programm haben

Das Haus Drappier nimmt eine Sonderstellung unter den Häusern ein! Zum einen wird es noch von der Familie geführt. Auf Michel Drappier werden seine Kinder Charline, Hugo und Antoine folgen. Zum anderen ist das Haus fest in der Côte des Bar und dem Ort Urville verwurzelt. Man verwendet überwiegend Trauben aus der Gemeinde und den angrenzenden Dörfern. Damit bringt Drappier mustergültig den Geschmack der Region in die Flasche. Und nicht zuletzt agiert und arbeitet Drappier wie ein Winzer. Im

Vordergrund steht die Reife und Gesundheit der Trauben, teils sind die Weinberge biologisch zertifiziert. Sulfite werden sehr

Champagne extra brut Clarevallis ist ein Pinot Noir dominierter Champagne (75%) mit Meunier, Chardonnay und Pinot Blanc. Erstmals kam Clarevallis 2020 auf den Markt. Es ist das Projekt der nächsten Generation der Familie Drappier: Charline, Hugo und Antoine. Es soll ein möglichst natürlicher und naturnaher Champagner sein. Die Trauben werden biologisch angebaut und sind zertifiziert. Die Weinberge werden z. T. mit dem Pferd gepflügt und die Menge an Sulfite ist mit 20 Milligramm / Liter. äußerst gering. Der Wein ist in Edelstahltanks ausgebaut und verfügt über eine sehr geringe Dosage.

Und dann schmeckt er auch noch! ;o)

Clarevallis ist enorm komplex und im Aroma von süßen Gewürzen und Brioche geprägt. Im Mund ist er sehr weich und zugänglich, aber trotzdem frisch und mit 3 Gramm / Liter Dosage erfreulich trocken gehalten.